

## **Crno-beli rolat**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4jaja
- 4 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 4 kašikaulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakaa

### **Za fil I:**

- 4 kašikedžema od šljiva
- 4 kašikemlevenog keksa

### **Za fil II:**

- 4 kašikedžema od kajsije
- 4 kašikemlevenog keksa

## **Priprema**

Umutiti dobro jaja i šećer pa dodati ulje, brašno pomešano sa pecivom i lagano umešati varjacom u umucena jaja. Zatim masu podeliti na dva jednaka dela pa u jedan deo dodati kašiku kakaa. Sipati u pleh gde smo stavili papir za pečenje. Podelimo strane pa u jednoj stavimo belu koru, a pored bele i tamnu smesu. Peci na 180 C oko 10-15 minuta. (zavisi od vaše rerne).

## **Savet**